



POLVORETE

2022

HISTORIA

Polvorete es un vino nacido para dar a conocer las maravillas de la uva Godello a todo el mundo. Un vino alegre, juvenil, divertido y sobre todo fácil de disfrutar.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

El año 2022 será recordado por ser un año seco y cálido. La primavera se caracterizó por tener lluvias escasas que fueron desapareciendo en los meses de verano. En agosto llegaron lluvias tardías que aseguraron la madurez de la uva. En general ha sido un año cálido, pero el microclima de El Bierzo y las laderas han mitigado los efectos de las olas de calor y han marcado el carácter y la calidad final de la cosecha.

ELABORACIÓN

Fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.



WINEinMODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

ANÁLISIS DE CATA

De color amarillo pajizo, en la nariz tiene un base de frutas blancas característica de la variedad, con ligeras notas cítricas que aportan frescura. A pesar de su juventud se aprecian matices propios de la crianza sobre lías y de cierta mineralidad. En boca es un vino de gran equilibrio entre la acidez y el cuerpo con un paso fácil por boca y un recuerdo agradable y refrescante.

FICHA TÉCNICA

Ubicación: El Bierzo

Variedad: 100% Godello

RECONOCIMIENTOS

	2019	2020	2021
		90	
Wine Spectator	90		
Guía Peñín	90	90	91
Decanter		92	
JAMES SUCKLING.COM			91